

Sommerrolle

Spring Roll



Vorspeisen

Appetizers

13. Sommerrollen (2 Stück) ^(a,e,f,l)

6.50 €

Hauchdünne Reispapierrollen gefüllt mit Salat, asiatischen Kräutern und Reisnudeln. Serviert mit hausgemachter Erdnuss-Hoisin Soße

(wahlweise):

Water-thin rice paper rolls, filled with salad, Asian herbs, and rice noodles. Served with homemade peanut-hoisin sauce. (Optional with):

- *Hähnchen / Chicken*
- *Rindfleisch / Beef*
- *Garnelen / Prawns*
- *Tofu / Tofu*
- *Knusprige Ente / Crispy duck*

15. Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück) ^(a,b,c,d)

6.50 €

Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Morcheln und Lauch. Serviert mit Nuoc Mam als Dip (Familienrezept)

Crispy rice paper rolls filled with minced pork, prawns, glass noodles, morel, and leeks. Served with Nuoc Mam (Fish sauce, family recipe)

16. Vegetarische Frühlingsrollen (6 Stück, Mini) ^(a,f,l)

5.50 €

Vegetarian spring rolls

17. Gyoza (4 Stück) ^(a,f,l)

5.90 €

Knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleisch

Crispy dumplings filled with chicken meat

18. Gebackene Wan Tan (4 Stück) ^(a,b,d)

6.50 €

Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit süßer Chili Soße

Baked wontons with prawns and chicken meat, served with sweet chili sauce

19. Dim Sum (4 Stück) ^(a,b,f)

6.50 €

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Krabbenfleisch

Steamed dumplings filled with prawns and crab meat

20. Bo La Lot ^(a,d,e,l)

6.90 €

Eingewickelter mariniertes Rindfleisch in Betelblättern, serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüsse, Kräutern und Nuoc Mam als Dip

Marinated beef wrapped in betel leaves, served with rice noodles, salad, peanuts, herbs, and Nuoc Mam

21. Hühnerfleisch Spieße (3 Stück) ^(e)

6.50 €

Am Tisch zum Grillen, serviert mit Erdnuss Soße

Chicken skewers, to be grilled at table and served with peanut sauce

Vorspeisen

Appetizers

22. Garnelen Spieße (4 Stück) ^(b,e)

7.50 €

Am Tisch zum Grillen, serviert mit Erdnuss Soße

Prawn skewers, to be grilled at table and served with peanut sauce

23. Tempura Ebi - Tom Chien Gion (3 Stück) ^(a,b)

6.50 €

Riesengarnelen im Teigmantel frittiert

fried Kingprawns in batter

24. Reischips ^(b,e,l)

5.50 €

Mit schwarzem Sesam und serviert mit süßer Chili Soße

Rice chips with black sesame served with sweet chili sauce

25. Vorspeisenplatte mit verschiedenen Dips (serviert ab 2 Personen) ^(a,b,d,e,f,l) p. P 16.90 €

Appetizer platter served with various dips (servable from 2 People)

- Sommerrollen mit Garnelen / *Summer rolls with prawns* ^(a,e,f,l)
- Gebackene Wan Tan / *Baked wontons* ^(a,b,d)
- Gyoza / *Gyoza* ^(a,f,l)
- Bo La Lot / *Beef in betel leaves* ^(a,d,e,l)
- Salat Vit / *Duck salad* ^(a,d,e)
- Papaya Salat / *Papaya salad* ^(a,b,d,e,l)
- Hühnerfleisch Spieße / *Chicken skewer* ^(e)
- Garnelen Spieße / *Prawn skewer* ^(b,e)
- Mini Frühlingsrollen / *Mini Spring Rolls* ^(a,f,l)



Suppen

Soup

1. Gemüsesuppe mit Tofu ^(a,f)

Vegetable soup with tofu

5.90 €

2. Wan Tan Suppe ^(a,b,d,l)

Hausgemachte Maultaschen (gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen) und Gemüse; garniert mit Koriander

Homemade dumpling soup (dumplings filled with chicken, prawn) and vegetables; garnished with coriander.

6.50 €

3. Sauer scharf Suppe ^(a,c,f)

Mit Eier, Champignons und Fleisch

Hot and sour soup with eggs, mushrooms, meat

5.90 €

4. Sup Tom Chua ^(b,d,f,i,l,4)

Sauer scharf Suppe mit Garnelen, Champignons, Sellerie, Zitronengras und Koriander

Spicy sour soup with prawns, mushroom, celery, lemongrass, and coriander

6.90 €

5. Sup Ga Nuoc Dua ^(d,i,g)

Hühnerfleisch in pikanter Kokosmilchsuppe, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander

Chicken meat in spicy coconut milk soup, lemongrass, lime leaves, and coriander

6.90 €

6. Pho Bo ^(a,d)

Würzige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander

Aromatic beef broth with flat rice noodles, beef, spring onions, and coriander

6.90 €



Salat Salad

8. Nom Du Du ^(a,b,d,e,l)

Grüner Papaya Salat mit Garnelen, Karotten, Thai-Basilikum, Peperoni, Erdnüsse, serviert mit Krabbenchips

Green papaya salad with prawns, carrots, Thai basil, pepperoni, peanuts, served with crab chips

10.90 €

9. Salat Bo ^(a,d,e,i)

Rindfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Gurke, Peperoni, geröstetem zermahlenem Reis, Minze und Erdnüsse

Beef with onions, celery, cucumber, pepperoni, toasted ground rice, mints, and peanuts

9.90 €

10. Salat Vit ^(a,d,e)

Knusprige Ente mit frischen Mango-Streifen, Peperoni, Thai-Basilikum, Erdnüsse und hausgemachtem Dressing

Crispy duck with fresh mango strips, pepperoni, Thai basil, peanuts, served with home-made dressing

10.90 €

Tofu und Gemüse Gerichte Tofu and vegetables

30. Tofu in roter Curry-Kokos Soße ^(d,f,g)

Tofu, Bohnen und Gemüse

Tofu, beans, and vegetables in red curry coconut sauce

15.90 €

31. Tofu Zitronengras ^(a,d,f,o,4)

Tofu, Peperoni, Bohnen, Thai-Basilikum und Gemüse

Tofu, pepperoni, beans, Thai basil, lemongrass and vegetables

15.90 €

32. Tofu Kokosmilch Soße ^(f,g)

Tofu, Gemüse, Kokosfleischstreifen

Tofu and vegetables in coconut sauce, garnished with coconut meat strips

15.90 €

33. Rau Thap Cam ^(a,f,d,o,4)

Gemüse gebraten mit Austern Soße

Vegetables stir-fried with oyster sauce

15.90 €

Hühnerbrust

Chicken breast

- 40. Ga Rotes Curry-Kokos** ^(d,g)  **16.90 €**
Hühnerbrust und Gemüse in roter Curry-Kokos Soße
Chicken breast and vegetables in red curry coconut sauce
- 440. Ga Curry-Erdnuss-Soße** ^(d,e,g) **16.90 €**
Hühnerbrust und Gemüse in Curry-Erdnuss Soße
Chicken breast and vegetables in curry peanut sauce
- 41. Ga Gelbes Curry** ^(d,g) **16.90 €**
Hühnerbrust und Gemüse in gelber Curry-Kokos Soße
Chicken breast and vegetables in yellow curry coconut sauce
- 42. Ga Sot Lac** ^(e) **16.90 €**
Hühnerbrust und Gemüse in Erdnuss Soße
Chicken breast and vegetables in peanut sauce
- 43. So süß wie Du** ^(a,3) **16.90 €**
Gebackene knusprige Hühnerbrust und Gemüse in Süß-Sauer Soße
Baked crispy chicken breast and vegetables in sweet sour sauce
- 45. Ga Sa Ot** ^(a,d,f,o,4)  **16.90 €**
Hühnerbrust gebraten mit Peperoni, Zitronengras, Gemüse und
verfeinert mit Thai-Basilikum
*Chicken breast stir-fried with pepperoni, lemongrass, vegetables and
refined with Thai basil*
- 46. Ga Cashewnuss** ^(a,f,h,l) **16.90 €**
Hühnerbrust mit Cashew, Gemüse in Hoisin Soße
Chicken breast, cashew, and vegetables in Hoisin sauce



Hühnerschenkel (ohne Knochen)

Chicken thighs (boneless)

- 47. Mit Rot Curry- Kokos Soße** ^(a,d,g) **17.90 €**
Knusprige Hühnerschenkel, Gemüse in Rot Curry-Kokos Soße
Crispy chicken thighs with vegetables in red curry coconut sauce
- 447. Mit Curry- Erdnuss Soße** ^(a,d,e,g) **17.90 €**
Knusprige Hühnerschenkel, Gemüse in Curry- Erdnuss Soße
Crispy chicken thighs with vegetables in curry peanut sauce
- 48. Mit Hoisin Soße** ^(a,f,h,l) **17.90 €**
Knusprige Hühnerschenkel mit Cashew und Gemüse in Hoisin Soße
Crispy chicken thighs with cashew and vegetables in Hoisin sauce
- 49. Hühnerschenkel Pak Choi** ^(a,d,f,l,o) **17.90 €**
Knusprige Hühnerschenkel mit Pak Choi, Champignons, Sojasprosse,
verfeinert mit Austern Soße und Sesam
*Crispy chicken thighs with Pak Choi, mushroom, bean sprouts stir-fried;
refined with oyster sauce and sesame*



Ente Duck

- 50. Vit Sot Curry Do** ^(a,d,g)  **19.50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in roter Curry-Kokos Soße
Crispy duck with vegetables in red curry coconut sauce
- 51. Vit Sot Curry Vang** ^(a,d,g) **19.50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in gelber Curry-Kokos Soße
Crispy duck with vegetables in yellow curry coconut sauce
- 52. Vit Sot Lac** ^(a,e) **19.50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnuss Soße
Crispy duck with vegetables in peanut sauce
- 53. Sweet Dream** ^(a,3) **19.50 €**
Knusprige Ente mit Ananas, Gemüse und hausgemachter Süß-Sauer Soße
Crispy duck with pineapple and vegetables in homemade sweet-sour sauce
- 55. Himalaja Ente** ^(a,d,g) **19.50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in Kokosmilch Soße, garniert mit Kokosstreifen
Crispy duck with vegetables in coconut sauce, garnished with coconut meat strips
- 56. Vit Pak Choi** ^(a,d,f,l,o) **19.50 €**
Knusprige Ente mit Pak Choi, Sesam, und Gemüse in Austern Soße
Crispy duck with Pak Choi, sesame, and vegetables in oyster sauce



Rindfleisch Beef

63. Rindfleisch Peperoni (a,d,i,o)

Im Wok gebraten mit Peperoni, Sellerie, Thai-Basilikum und Gemüse in Austern Soße

Stir-fried beef in wok with pepperoni, celery, Thai basil, and vegetables in oyster sauce

16.90 €

66. Grüne Diamanten - Green Diamonds (a,f,i,l,4)

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, Sellerie, Gemüse und Pfeffer Soße

Sautéed beef in wok with spring onions, celery, and vegetables in pepper sauce

16.90 €

Garnelen und Fisch Prawns and Fish

70. Tom Curry (b,d,g)

Black Tiger Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Kokos Soße, serviert im Tontopf

Black tiger prawns with vegetables in red curry coconut sauce, served in a clay pot

20.50 €

71. Drachenaugen - Tom Sa Ot (a,d,f,o)

Black Tiger Garnelen, Peperoni, Zitronengras, Gemüse in Austern Soße

Black tiger prawns with Pepperoni, lemongrass and vegetables in oyster sauce

20.50 €

73. Lachsfilet mit Gemüse in roter Curry-Kokos Soße (a,d,g)

Salmon fillet with vegetables in red curry coconut sauce

19.90 €

74. Lachsfilet mit Gemüse in Austern Soße (a,d,f,o)

Salmon fillet with vegetables in oyster sauce

19.90 €

Gebratener Eierreis mit Gemüse *Egg fried rice with vegetables* ^(a,c,d,f,o)

880. Gemüse / Vegetables	15.50 €
80. Gebratene Hühnerbrust / Stir-fried chicken breast	16.90 €
81. Knusprige Hühnerschenkel / Crispy chicken thighs	17.90 €
82. Rindfleisch / Beef	17.90 €
83. Knusprige Ente / Crispy duck	19.50 €
84. Garnelen / Prawns	19.90 €
884. Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen / Chicken, beef and prawns	19.90 €

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse *Egg fried noodles with vegetables* ^(a,c,d,f,o)

885. Gemüse / Vegetables	15.50 €
85. Gebratene Hühnerbrust / Stir-fried chicken breast	16.90 €
86. Knusprige Hühnerschenkel / Crispy chicken thighs	17.90 €
87. Rindfleisch / Beef	17.90 €
88. Knusprige Ente / Crispy duck	19.50 €
89. Garnelen / Prawns	19.90 €
889. Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen / Chicken, beef and prawns	19.90 €

*Gebratene Reisbandnudeln mit
Sellerie, Pak Choi und Gemüse in Austern Soße*
*Fried flat rice noodles with celery, Pak Choi and
vegetables in oyster sauce (a,d,e,f,d,i,o)*

990. Tofu, Gemüse / Tofu, vegetables	16.50 €
90. Hühnerfleisch / Chicken	17.50 €
91. Rindfleisch / Beef	17.50 €
92. Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen / Chicken, beef and prawns	19.90 €

*Udon Nudeln mit Sellerie, Gemüse und
Austern Soße*

Udon noodles with celery and vegetables in oyster sauce (a,d,f,i,l,o)

993. Tofu / Tofu	16.50 €
93. Hühnerfleisch / Chicken	17.50 €
94. Rindfleisch / Beef	17.50 €
95. Garnelen / Prawns	19.90 €
995. Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen / Chicken, beef and prawns	19.90 €

Spezialität des Hauses - Goi Cuon

Specialty of the house

Reisnudeln in der Schale

„Heute wird selbst gerollt!“ - Bei diesem traditionellen Gericht können Sie die Sommerrollen selbst rollen. Es wird mit Reisnudeln, Reispapier, Salat, Gurken, Kräutern und Erdnüsse serviert. Dazu erhalten Sie zwei verschiedene hausgemachte Dressings (a,d,e,f)

“Let’s roll it yourself today!” – With this traditional dish you can experience rolling the rice paper rolls – all by yourself. The ingredients will be prepared beforehand: Rice noodles, rice paper, cut lettuce, cucumber, herbs and peanuts. Two homemade dips are also included.

SP1. Gegrilltes Hühnerbrustfilet ^(a,d,e) **19.50 €**
Grilled chicken breast fillets

SP2. Gedämpfte Garnelen und gegrilltes Hühnerbrustfilet ^(a,b,d,e) **19.90 €**
Steamed prawns and grilled chicken breast fillets

SP3. Bo La Lot - Rindfleisch in Zitronengras mariniert und in Betelblättern eingewickelt ^(a,d,e,l) **19.90 €**
Beef, marinated with lemongrass and wrapped in betel leaves

SP4. Rinderfilet rund um Zitronengrasstangen gewickelt und gegrillt ^(a,d,e,l) **21.90 €**
Beef fillets wrapped around lemongrass sticks and grilled

SP5. Mit knusprigem Entenfleisch ^(a,d,e) **20.90 €**
Crispy duck

SP6. Tofu mariniertes mit Zitronengras und gebraten ^(a,d,e,f) **18.50 €**
Fried Tofu marinated with lemongrass





Reisnudeln in der Schale

Rice noodles in a bowl

Lauwarme Reisnudeln mit frischen Kräutern, Salat und Erdnüssen. Serviert mit Fisch Soße
Tepid (lukewarm) rice noodles with fresh herbs, lettuce, and peanuts. Served with fish sauce

SP7. Bun Ga Nuong ^(a,b,c,d,e) **18.50 €**

Mit gegrillter Hühnerbrust und Frühlingsrollen
Grilled chicken breast and spring rolls

SP8. Bun Bo Sa ^(a,b,c,d,e) **18.50 €**

Mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras und Frühlingsrollen
Stir-fried beef, lemongrass, and spring rolls

SP9. Bun Bo Nuong Sa ^(a,d,e,l) **19.90 €**

Mit Rinderfilet rund um Zitronengrasstangen gewickelt und gegrillt
Beef wrapped around lemongrass sticks and grilled

SP10. Bun Bo La Lot ^(a,d,e,l) **18.50 €**

Mit Rindfleisch in Zitronengras mariniert und in Betelblättern eingewickelt
Beef marinated with lemongrass and wrapped in betel leaves

SP11. Bun Vit ^(a,d,e,f) **18.50 €**

Mit knusprigem Entenfleisch
Crispy duck

SP13. Bun Nem (3 Stück) ^(a,b,c,d,e,f) **18.50 €**

Mit knusprigen hausgemachten Frühlingsrollen (sowie Nr. 15)
Crispy fried homemade spring rolls (same as Nr. 15 Appetizers)

Empfehlung von Chefkoch

- Chef's Recommendation -

SP14. Bird's Nest (a,b,d,f,i,o)

22.00 €

Knusprige Eiernudeln. Garnelen, Tintenfisch, Rinderfilet, Hühnerbrust, Zuckererbsen, Sellerie, Schnittlauch und Pak Choi werden fein in Austern Soße gebraten, obendrauf gelegt.

Crispy egg noodles. Prawns, squid, beef fillets, chicken breast, snow peas, celery, chives will be stir-fried in oyster sauce and come on top of the noodles.

SP15. Meeresfrüchte Spezial (a,b,d,i,o,10)

22.00 €

Black Tiger Garnelen, Tintenfisch gebraten mit Ananas, Zuckererbsen, Sellerie, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Austern Soße. Serviert in Tontopf

Black tiger prawns, squid stir-fried with pineapple, snow peas, celery, tomatoes, and spring onions in oyster sauce. Served in a clay pot.

SP16. Anh Tien Spezial (a,b,d,e,f,i)

22.00 €

Knusprige Hühnerschenkel, Jakobsmuscheln, Garnelen, Rindfleisch, Gemüse, gebraten mit Hoisin Soße und serviert im Tontopf.

Crispy chicken thighs, scallops, prawns, beef, and vegetables stir-fried in Hoisin sauce. Served in a clay pot.

SP17. Freunde des Meeres (a,d,g,o)

22.00 €

Garnelen, Jakobsmuscheln, Lachsfilet mit Gemüse in roter Curry-Kokos Soße, serviert im Tontopf

Prawns, scallops, salmon fillets and vegetables in red curry coconut sauce. Served in a clay pot.

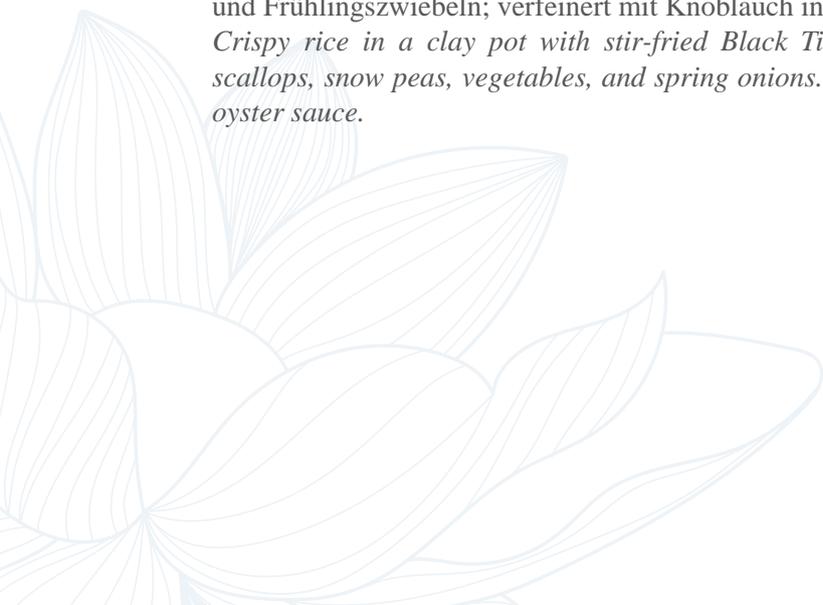
SP18. Die Perle Asiens (a,b,d,f,o)

22.00 €

Knuspriger Reis im Tontopf mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, Jakobsmuschel, Zuckererbsen, Gemüse

und Frühlingszwiebeln; verfeinert mit Knoblauch in würziger Austern Soße

Crispy rice in a clay pot with stir-fried Black Tiger prawns, chicken meat, beef, scallops, snow peas, vegetables, and spring onions. The dish is refined with garlic in oyster sauce.





*Spezialität gerichte vom
haus ohne Fleisch*

Specialty of the house without meat



Vorspeisen Appetizers

V1. Veggie Sommerrollen (2 Stück) ^(a,e,f,l) **6.50 €**
Mit Avocado, Mango, Salat und Reismudeln. Serviert mit Erdnuss-Hoisin Soße
Summer rolls with avocado, mango, lettuce, and rice noodles. Served with peanut-Hoisin sauce

V2. Nem Chay (2 Stück) ^(a,f,g) **5.90 €**
Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln, Morcheln, Lauch. Serviert mit Süß-Sauer Soße
Homemade crispy spring rolls, filled with vegetables, glass noodles, morels, and leeks. Served with sweet chili sauce

V3. Vegetarische Dumpling (4 Stück) ^(a,f,l) **6.50 €**
Serviert mit Soja Soße und wahlweise mit:
Vegetarian dumplings served with soy sauce and optional fillings:
1. Tofu und Gemüse, leicht Scharf / *Tofu and vegetables – light spicy*
2. Knoblauch-Schnittlauch / *Garlic and chives*
3. Gemüse / *Vegetables*
4. Gemischt / *Mixed*

V4. Edamame ^(f) **5.50 €**
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soybeans with sea salt



Hauptspeisen

Main courses

- V5. Tofu Tieu**  (a,f,i,4) **16.90 €**
Im Wok gebratener Tofu mit Gemüse und Sellerie in Pfeffer Soße
Stir-fried tofu in wok with vegetables and celery in pepper sauce
- V55. Tofu Erdnuss** (e,f) **16.90 €**
Gebratener Tofu mit Gemüse in Erdnuss Soße
Stir-fried tofu with vegetables in peanut sauce
- V6. Die Zauberstimme** (a,e,i,l) **16.90 €**
Udon Nudeln mit Tofu, gebraten mit Sellerie und Gemüse in Erdnuss Soße
Udon noodles with tofu, stir-fried with celery and vegetables in peanut sauce
- V7. Pho Xao Tofu** (a,f,e,i) **16.90 €**
Gebratene Reisbandnudeln mit Sellerie, Pak Choi und Gemüse. Verfeinert mit Soja Soße
Stir-fried flat rice noodles with celery, Pak Choi, and vegetables. Refined with soy sauce
- V8. Bun Xao Tofu** (a,e,f) **16.90 €**
Gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Sellerie und Pak Choi. Verfeinert mit Soja Soße
Stir-fried rice noodles with vegetable, celery, and Pak Choi. Refined with soy sauce
- V9. Bun Nem Chay** (a,e,f) **16.90 €**
Knusprige frittierte vegetarische Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnudeln, Kräutern, Salat, Erdnüsse. Serviert mit hausgemachtem Dressing
Crispy fried vegetarian spring rolls with tepid rice noodles, herbs, lettuce, peanut. Served with homemade dressing
- V10. Bun Dau**  (a,e,f) **15.90 €**
Mit Tofu, serviert mit hausgemachtem Dressing
With tofu, served with homemade dressing

Die Gerichte auf diese Seite sind nur ohne Fleisch und nicht ganz vegan. Bitte wenden Sie sich an das Personal für mehr Info und gerne auch weitere Beratung.
The dishes on this page are only meat-free and not entirely vegan. Please contact the staff for more information and further advice.

Speziale Suppe des Hauses

Special Soups of the house

106. Pho Bo ^(a,d,f)

Pho ist eine traditionelle Nudelsuppe aus Vietnam. Sie besteht aus zart gekochtem Rindfleisch, würziger Rinderbrühe, serviert mit Kräutern, Sojasprossen und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln. Pho wurde auf Platz 28 der von CNN Go zusammengestellten „World's 50 most delicious foods“ gelistet.

Pho is a traditional noodle soup from Vietnam. It consists of tenderly cooked beef, aromatic beef broth, served with herbs, bean sprouts and finely chopped spring onions. Pho was ranked 28th in the "World's 50 most delicious foods" list, compiled by CNN Go.

17.90 €

107. Pho Tofu ^(a,d,f)

Pho mit Tofu, Rinderbrühe, Reisbandnudeln, serviert mit Kräutern, Sojasprossen und geschnittenen Frühlingszwiebeln.

Pho with tofu, beef broth, flat rice noodles, served with herbs, bean sprouts, and sliced spring onions.

15.50 €

108. Fisch Nudelsuppe ^(a,d,o)

Süß-Saure Reisnudelsuppe mit hausgemachten Fisch-Bällchen, frittierten Fischfilet, Ananas und Tomaten

Sweet and sour rice noodle soup with homemade fish balls, fried fish fillet, pineapple, and tomatoes

17.90 €

109. Wan Tan Nudelsuppe ^(a,b,c,d,l)

Nudelsuppe mit Wan Tan (Teigtaschen), gedämpfte Garnelen, dazu Pak Choi und die Suppe wird mit Sesamöl verfeinert.

Noodle soup with wontons (dumplings), steamed prawns, served with Pak Choi and the soup is refined with sesame oil.

17.90 €

Extra Beilagen

Extra side-dishes

Gebratene Nudeln / fried noodles 5.90 €

Gebratener Reis / fried rice 5.90 €

Gekochter Reis / cooked rice 3.00 €

Reispapier (3 Stück) / rice paper (3 pcs) 2.00 €

Extra Kräuter / extra herbs 3.00 €

Desserts

Dessert

D1. Chuoi Chien ^(a,c,e) **6.00 €**
Gebackene Banane mit Vanille Eis
Deep-fried bananas with vanilla ice cream

D2. Kem Chien ^(a,c) **6.50 €**
Gebackene Vanille Eis in Kokos – Sandkuchen Mantel
Deep-fried vanilla ice cream in coconut sand cake coating

D3. Mochi (3 Stück) ^(a,c,g) **6.50 €**
Reiskucheneis mit verschiedener Eisfüllungen
Rice cake ice cream with different ice cream fillings







Bier

Beer (0,33l & 0,5l)

Saigon Bier <i>Saigon Beer</i>	0,33l	4.90 €	Schneider Weißbier Original <i>Schneider Wheatbeer Original</i>	0,5l	4.50 €
Beck´s Pils	0,33l	4.20 €	Schneider Weißbier Alkoholfrei <i>Schneider Wheatbeer Original</i>	0,5l	4.50 €
Tegernseer Hell	0,5l	4.50 €	Hacker Pschorr Radler <i>Hacker Pschorr Radler (half beer half lemonade)</i>	0,5l	4.50 €
Schneider Weißbier Hell <i>Schneider Wheatbeer light</i>	0,5l	4.50 €			

Wasser - Soft Drinks

Water - Soft drinks

Adelholzener Sprudel oder Still <i>Adelholzener Sparkling or still</i>	0,75l	6.50 €
Tafelwasser <i>Water (Glass)</i>	0,4l	3.20 €
Coca-Cola^(1,9), Schwip Schwap^(1,2) <i>Cola Zero^(9,11,12), Fanta⁽¹⁾, Sprite⁽³⁾</i>		3.80 €
Fruchtschorle⁽³⁾ <i>Fruit Spritzer⁽³⁾</i> Apfel / Orange / Maracuja / Lychee / Guave / Ananas / Mango / Rhabarber <i>Apple / Orange / Maracuja / Lychee / Guava / Pineapple / Mango / Rhubarb</i>	0,4l	4.00 €
Fruchtsaft⁽³⁾ <i>Fruit Juice⁽³⁾</i>	0,4l	6.00 €



Tee und Kaffee

Tee Kanne / Tea Pot

Grüner Tee ⁽⁹⁾, Jasmin Tee ⁽⁹⁾ - Ingwer Tee mit Honig	5.50 €
<i>Green Tea ⁽⁹⁾, Jasmine Tea ⁽⁹⁾ - Ginger Tea with honey</i>	
Kaffee ⁽⁹⁾	3.50 €
<i>Coffee ⁽⁹⁾</i>	
Espresso ⁽⁹⁾	2.80 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4.50 €
<i>Double Espresso ⁽⁹⁾</i>	
Vietnamesischer Kaffee	5.50 €

Schnaps

Vietnamesischer Schnaps	2cl	4.50 €
<i>Vietnamese Schnapps</i>		
Reisschnaps (Kaoliang)	2cl	4.50 €
<i>Rice Schnapps (Kaoliang)</i>		
Rosen Schnaps (Mei Kuei Lu Chew)	2cl	4.50 €
<i>Rose Schnapps (Mei Kuei Lu Chew)</i>		
Wodka	2cl	4.50 €
Ramazotti	4cl	6.50 €
Averna	4cl	6.50 €





Aperitifs

Lillet Buck 6.50€

Lillet Blanc / Ginger Ale / Limette / Prosecco

Lillet Roseberry 6.50€

Lillet Rose / Schweppes Wildberry / Prosecco

Rosato Rhabarber 6.50€

Ramazotti Rosato / Prosecco / Rhabarberschorle

Mango Secco 6.50€

Wodka/Mangosirup / Prosecco/Soda

Hugo 6.50€

Prosecco / Holundersirup / Limetten

Aperol Spritz 6.50€

Aperol / Prosecco / Orange

Sweet Kiss 6.50€

Aperol / Limetten / Orangensaft / Sirup / Prosecco

Im Land der Eistee-Liebhaber

Hausgemachter Eistee 6.50€

Grüner Tee/Sirup/Zucker

Wahlweise mit:

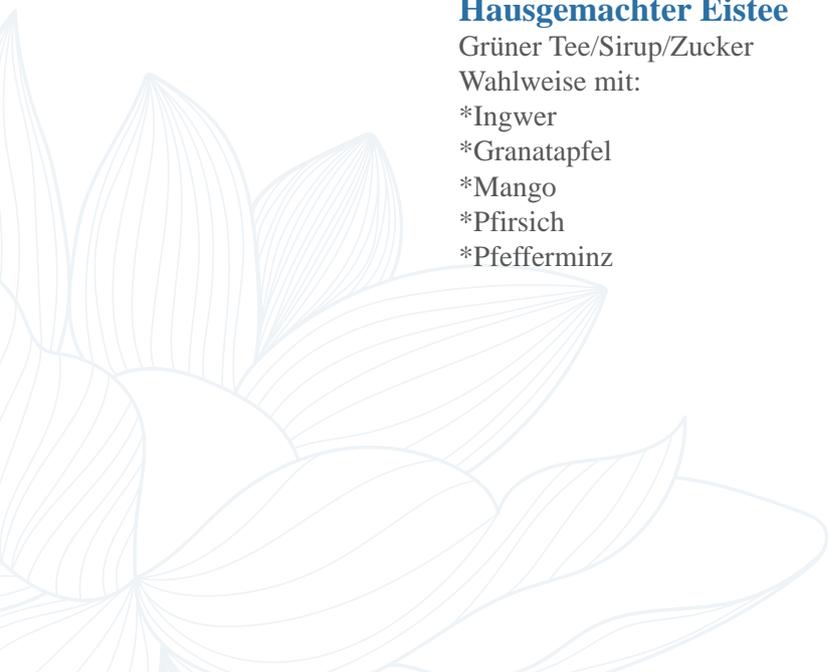
*Ingwer

*Granatapfel

*Mango

*Pflirsich

*Pfefferminz



Mocktails

Alkoholfrei

Anh Tien Specials 8.50€

Ananas-Maracujasaft / Blue
Curacao / O-saft / Sirup / Limetten

Exotic 8.50€

Mango-Ananassaft / Grenadine /
Limetten

Fresh Garden 8.50€

Maracuja-Orangensaft / Ingwer /
Minze / Limetten/Sirup

Virgin Mule 8.50€

Limetten/frischer Ingwer /
Rohzucker / Ginger Ale

Pimp up my Gin

Green Gin 8.50€

Gin / Sirup / Apfelsaft / Minze /
Limetten

Mango Gin Tonic 8.50€

Gin / Mangosirup / Limetten /
Tonic Water

Gin Colada 8.50€

Gin / Batida de Coco / Kokos-
sirup / Ananassaft / Rohzucker

Cocktails

Der Klassiker

Maitai 9.50€

Havana Rum / Dark Rum / Ananas -
Orangensaft / Sirup / Limetten

Caipirinha 8.90€

Cachaca / Limetten / Rohzucker /
Bitte Lemon

Mojito Classic 8.90€

Havana Rum / Minze / Rohzucker /
Limetten / Soda

Feuer der Karibik 9.50€

Hot Wodka / Multivitamin Saft /
Grenadine

Erdbeer Colada 9.50€

Rum / Ananassaft / Kokos-Erdbeer-
sirup / Limetten

Touchdown 9.50€

Wodka / Maracuja-Ananassaft /
Sirup / Limetten

Taste of Vietnam

Hanoi Mule 8.90€

Wodka / Gingerbeer / Reisschnaps /
Limetten / Ingwer / Gurke

*Offene
Weine*

By the glass



Weisswein

White wine

Custoza DOC Veneto	0,2l	6.00€
Fruchtig, frisch mit Pfirsichnoten <i>Fruity, fresh with notes of peach</i>		
Grüner Veltliner DAC Muschelkalk ^(m)	0,2l	5.90€
Frische Aromen von Sternfrucht, Stachelbeere verbunden mit einer sanften Würze, ausgewogen, trocken, bekömmlich <i>Fresh aromas of star fruit, gooseberry combined with a gentle spice, balanced, dry, pleasant.</i>		
Riesling - Weinviertel ^(m)	0,2l	5.90€
Feinste Noten von weißem Weinbergpfirsich, Birne und Wiesenkräutern verbunden mit reifen Zitrusfrüchten, fruchtig, frisch, anhaltend <i>Delicate notes of white vineyard peach, pear and meadow herbs combined with ripe citrus fruits, fruity, fresh, persistent.</i>		
Weinschorle ^(m)	0,2l	5.90€

Rosé

Rose

Bardolino Chiaretto - Italien ^(m)	0,2l	5.50€
Fruchtig, frisch, rund mit Noten von Erdbeeren <i>Fruity, fresh, round with notes of strawberry</i>		

Rotwein

Red wine

Primitivo Apassimento - Italien ^(m)	0,2l	6.00€
Einladende Noten von dunklen Früchten wie Amarenakirsche und Blaubeeren, kraftvoll, ausgewogen, körperreich, anhaltend verbunden mit einer sanften Frische im Abgang <i>Inviting notes of dark fruits such as Amarena cherry and blueberries, powerful, balanced, full-bodied, persistent combined with a gentle freshness in the finish.</i>		
Blaifränkisch-Merlot - Österreich ^(m)	0,2l	6.00€
Ein Aromenspiel von reifen Kirsch-, Brombeer- und Pflaumennoten verbunden mit von getrockneten Kräutern, samtig, geschmeidig, mit langem Abgang <i>An ensemble of aromas of ripe cherry, blackberry and plum notes combined with dried herbs, velvety, smooth, with a long finish.</i>		

(m) enthält Sulphite
(m) contains sulphites

Flaschenweine

Bottles



Weisswein

White Wine

Sauvignon DOC (Italien-Trentino) ^(m)

0,75l

32.00€

Geschmeidige Aromen von reifem Pfirsich sowie einem Hauch von Anis, aromatisch, kraftvoll, harmonisch, elegant mit langem Finale

Passt zu: Gyoza, Gemüse/vegetarisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Schwein

Smooth aromas of ripe peach as well as a hint of anise, aromatic, powerful, harmonious, elegant with a long finish.

Goes well with: Gyoza, vegetables/vegetarian, seafood, poultry, pork

Grüner Veltliner Ried Waldberg (Österreich-Weinviertel) ^(m)

0,75l

26.00€

Einladende Noten von goldgelbem Apfel und etwas Mango verbunden mit Wiesenkräutern, geschmeidig, elegant und anhaltend

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse/vegetarisch und Geflügel

Inviting notes of golden apple and some mango combined with meadow herbs, smooth, elegant and persistent

Pairings: fish, seafood, vegetables/vegetables and poultry.

Grauer Burgunder (Deutschland-Pfalz) ^(m)

0,75l

24.00€

Elegante Aromen von frischer Melone, reifer Quitte und einem Hauch von Nüssen, kraftvoll, ausgewogen, einladend

Passt zu: Aperitif, Vorspeisen wie Dim Sum & Gyoza, Gemüse/vegetarisch, Meeresfrüchten

Elegant aromas of fresh melon, ripe quince and a hint of nuts, powerful, balanced, inviting.

Pairings: Aperitif, starters like dim sum & gyoza, vegetables/vegetarian, seafood.

Schaumwein

Sparkling

Asolo Prosecco DOCG Sup. Extra Dry (Italien-Veneto) ^(m)

0,75l

25.00€

elegante Perlage, frische,fruchtige Aromen von Apfel und Birne treffen auf etwas Honig und Akazie, weich, aromatisch und anhaltend

Passt zu: Aperitif, leichten Salaten und leicht pikanten vegetarischen Gerichten

Elegant perlage, fresh, fruity aromas of apple and pear meet a little honey and acacia, soft, aromatic and persistent.

Pairings: Aperitif, light salads and slightly spicy vegetarian dishes.

Rosé

Rose

Bardolino Chiaretto DOC (Italien-Veneto) ^(m)

0,75l

21.00€

FrISChe, harmonISChe Noten von Walderdbeeren und Himbeeren, trocken, leicht, erfrischend.

Passt zu: Aperitif, leichten Salaten und Meeresfrüchten

Fresh, harmonious notes of wild strawberries and raspberries, dry, light, refreshing.

Goes well with: aperitifs, light salads and seafood

(m) enthält Sulphite
(m) contains sulphites

Rotwein

Red Wine

Côtes du Roussillon Villages AOP, "Le Botaniste" Reserve 0,75l 35.00€
(Frankreich-Languedoc) ^(m)

Aus Grenache, Syrah & Mourvedre, 12 Monate Barrique, Kraftvolle Aromen von reifen Himbeeren und Brombeeren unterlegt von Nuancen von Rosmarin, Lavendel und Kuchengewürz, körperreich, rund, zartwürzig mit langem Finale
Passt zu: Rind, Ente

From Grenache, Syrah & Mourvedre, 12 months barrique, Powerful aromas of ripe raspberries and blackberries with nuances of rosemary, lavender and cake spices, full-bodied, round, delicately savoury with a long finish.

Goes well with: Beef, Duck

Primitivo Fiore di Vigna IGP, (Italien- Apulien) ^(m) 0,75l 30.00€

12 Monate Barrique

Elegantes Bouquet mit Noten von schwarzen Beerenfrüchten & Kirschen gepaart mit etwas Feige und einem Hauch von Gewürzen, samtig, ausgewogen
Passt zu: Rind, Schwein, Ente, Gemüse/vegetarisch

12 months barrique from Grenache, Syrah & Mourvedre, Powerful aromas of ripe raspberries and blackberries with nuances of rosemary, lavender and cake spices, full-bodied, round, delicately savoury with a long finish.

Goes well with: Beef, Duck



Mittagsmenü

Lunch Menu

Dienstag - Freitag: 11:30 -14:30 (außer Samstag, Sonntag und Feiertag)

Tuesday - Friday: 11:30 a.m - 2:30 p.m

(Except for Saturday, Sunday and public holidays)



Empfehlung Mittagsmenü

***Vorspeise: Minifrühlingsrolle oder Peking Suppe**

***Hauptspeise: Ihrer Wahl aus dem Mittagsmenü**

***Getränk: 0,4l Wasser oder 0,3l Softdrink oder 0,3l Saftschorle**

(Apfel, Orange, Maracuja, Lychee, Ananas, Mango, Rhabarber, Johannisbeere)

Hauptspeisenpreis + 4.50 €

Vorspeise

Peking Suppe ^(a,c,f) oder vegetarische Minifrühlingsrolle ^(a,f,l)

2.50 €

Hauptspeise

Hühnerfleisch

- | | |
|--|----------------|
| M1. Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in rotem Curry ^(d,g) | 9.50 € |
| M2. Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in gelbem Curry ^(d,g) | 9.50 € |
| M3. Hühnerbrust gebacken mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße ^(a,3) | 9.50 € |
| M4. Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in Erdnuss Soße ^(e) | 9.50 € |
| M5. Knuspriger Hüfterschenkel mit Gemüse, Cashew in Hoisin - Soße ^(a,e,f,h) | 10.90 € |
| M6. Knuspriger Hüfterschenkel mit Gemüse in rotem Curry ^(a,d,g) | 9.50 € |
| M66. Sommerfrische - Gebackene Hühnerbrust mit Kräutern, Salat -
Serviert mit hausgemachter Soße ^(a,f,l) | 10.90 € |
| M7. Gebratene Eiernudeln mit Eier und Hähnchenbrust ^(a,c,d,f) | 9.90 € |
| M8. Gebratener Reis mit Eier und Hähnchenbrust ^(c,d,f) | 9.50 € |

Rindfleisch

- | | |
|--|---------------|
| M9. Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Austernsoße ^(a,d,f,i,o) | 9.90 € |
| M10. Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Peperoni und Gemüse
in Austernsoße ^(a,d,i,o) | 9.90 € |

Ente

M11. Knusprige Ente mit Gemüse in rotem Curry  (a,d,g)	11.50 €
M12. Knusprige Ente mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße (a,3)	11.50 €
M13. Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnuss Soße (a,e)	11.50 €
M14. Gebratene Eiernudeln mit Ente (a,c,d,f)	11.50 €
M15. Gebratener Reis mit Ente (a,c,d,f)	11.50 €

Gerichte ohne Fleisch

M16. Tofu gebraten mit Gemüse in rotem Curry  (d,f,g)	9.50 €
M17. Tofu gebraten mit Gemüse in Hoisin Soße (a,f,h,l)	9.50 €
M18. Saisongemüse gebraten mit Austern Soße (a,f,i,o)	9.50 €
M19. Gebratene Eiernudeln mit Eier und Gemüse (a,c,d,f)	9.50 €
M20. Gebratener Reis mit Eier und Gemüse (c,d,f)	9.50 €

Lachsfilet

M21 Lachsfilet mit Saisongemüse in Austernsoße (a,f,o)	10.90 €
M22 Lachsfilet mit Gemüse in rotem Thai-Curry  (a,d,g)	10.90 €

Spezialität des Hauses

Reisnudelschale (lauwarm) mit frischen Kräutern, dazu Erdnüsse, serviert mit Fischsoße:

M23. Bun Bo – mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras und Zwiebeln (a,d,e,f)	10.90 €
M24. Bun Bo La Lot - Rindfleisch in Betelblätter gewickelt (a,d,e,f)	10.90 €
M25. Bun Tofu - serviert mit hausgemachtem Dressing (a,f)	9.90 €

Reisnudelsuppe

M26. Pho Bo (a,d)	11.50 €
M27. Pho Tofu (a,d,f)	10.90 €